

# Sangue d'Oro

## Passito di Pantelleria DOC



**Région :** Sicilia

**Cépage(s) :** Zibibbo (muscat d'Alexandrie)

**Degré d'alcool :** 14%

**Dégustation :** La robe est dorée aux reflets ambrés. Sangue d'Oro est lumineux à la consistance proche du miel. Au nez, on perçoit des notes d'abricot et de figue sèche, puis de miel en arrière-goût. En bouche, il est velouté, aromatique et persistant, le goût de figue sèche et d'abricot se confirme. Bel équilibre entre acidité et douceur, l'harmonie est parfaite. Sensation de chaleur enveloppante, sensation tactile rappelant le velours et la soie. Ce nectar liquoreux à la robe dorée est racé et raffiné, il est doté d'une persistance incroyable.

**Temp. de service :** 7-8°

**Accord :** Servir très frais à l'apéritif, avec du fromage, un vieux comté, du roquefort ou un morceau de parmesan. Idéal avec du foie gras, les jambons crus italiens, des desserts au chocolat noir, des glaces à l'amande ou à l'orange.

**Garde (années) :** 30

**Vinification :** Taillées en gobelet, les vignes sont cultivées en terrasse sur différents niveaux entourées de murets en pierres. Une partie des raisins (40%) sèche au soleil pendant 3 à 4 semaines dans des séchoirs spéciaux, au milieu de murs en pierre de lave noire. La partie restante des raisins mûrit sur la vigne et est récoltée lorsqu'elle a atteint une bonne concentration en sucre. Les raisins récoltés en septembre fermentent en cuve inox. Les raisins séchés dans les séchoirs sont égrappés et ajoutés au vin, issu de la fermentation de raisins frais et passerillés, pour macération quelques mois jusqu'à ce que le juste équilibre entre alcool et sucre résiduel soit atteint. Vin de méditation.